

BAB I

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Dewan Perwakilan Rakyat Republik Indonesia dan Presiden Republik Indonesia memutuskan Undang-Undang tentang Pendidikan Tinggi Nomor 12 Tahun 2012 Pasal 1 bahwa kewajiban Perguruan Tinggi untuk menyelenggarakan Pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat (LLDIKT18, 2019). Oleh karena itu, tim Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ingin membagikan ilmu yang telah didapatkan dari pendidikan kepada peserta dalam bentuk pelatihan.

Pelatihan adalah pendidikan untuk mempelajari pengetahuan dan meningkatkan kemampuan teknis pegawai di dalam pekerjaannya yang sekarang atau pekerjaan yang akan dijabatnya segera dengan prosedur yang sistematis dalam jangka waktu yang singkat dan lebih mengutamakan praktek daripada teori (Yunior, 2018). Sama halnya dengan pengertian pelatihan yang merupakan proses membantu karyawan untuk menguasai keterampilan khusus atau untuk memperbaiki kekurangan dalam melaksanakan pekerjaan (Wahyuningsih, 2019).

Melalui kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini, akan melatih peserta di Desa Wisata Kranggan mengenai camilan berbahan dasar labu Siam, yaitu Puding Labu Siam. Desa Wisata Kranggan sendiri merupakan desa yang terkenal dengan *home* industri berbagai makanan dikarenakan mereka membuat camilan khas Kranggan. Akan tetapi, masih

sedikit variasi camilan yang mereka produksi, kata Alwani sebagai ketua pokdarwis Kranggan. Contoh camilan yang diproduksi oleh warga Desa Wisata Kranggan yaitu kembang goyang, opak, dan keripik singkong. Maka dari itu, penulis memberikan pelatihan tentang camilan untuk menambah variasi dan inovasi produk dikarenakan warga desa pun juga sering memakai labu Siam tetapi hanya untuk dijadikan lauk sayuran. Ditambah dengan di desa ini sering mendapatkan undangan lomba, dimana tentang pengolahan makanan dan puding labu Siam ini dapat dipakai.

Labu Siam sendiri memiliki warna hijau muda berbentuk mirip dengan buah pir yang memiliki rasa ringan. Teksturnya berada di antara kentang dan mentimun. Aroma dari labu Siam sendiri pun tidak menyengat atau memiliki bau yang mengganggu. Meski secara teknis labu Siam adalah buah, namun umumnya masyarakat Indonesia sering menggunakannya sebagai sayuran dalam masakan (Kurniawan, 2021). Contohnya seperti sayur asam, sayur lodeh dan juga tumis labu Siam (Idris & Triastuti, 2021). Labu Siam sendiri mudah didapatkan di pasaran dengan harga yang terjangkau dan mudah ditemukan diberbagai tempat atau toko yang menjual bahan makanan (Nurkhalisah *et al.*, 2019). Tetapi, labu Siam memiliki masa simpan yang cepat dan ketersediaan yang cukup melimpah menyebabkan perlu adanya pengembangan produk berbasis labu Siam (Sakung *et al.*, 2020).

Banyak yang menganggap bahwa buah labu Siam tidak bergizi, padahal dibalik itu labu Siam mengandung banyak manfaat (Kementrian Kesehatan RI, 2017). Menurut studi *Nutritional Value and Health Benefits*

of *Chayote Squash* (2017), labu Siam memiliki kandungan air dan serat yang tinggi. Selain itu, terdapat vitamin B, C, K, kandungan asam folat yang baik untuk wanita hamil, rendah kalori, dapat menjaga kolesterol, mengatasi anemia, mengontrol tekanan darah tinggi, menjaga berat badan dan kanker (Nurin, 2021).

Saat ini, dibutuhkan inovasi dan penemuan baru yang unik dalam dunia pariwisata, khususnya dalam bidang pengolahan makanan dan kuliner. Untuk menjadi olahan produk lain, labu Siam masih kurang. Sehingga perlu dilakukan pengolahan produk agar dapat meningkatkan nilai ekonomis seperti menjadikan camilan (Rahman, 2018). Maka dari itu, penulis ingin memanfaatkan dan mengembangkan camilan berbahan dasar labu Siam menjadi puding. Puding merupakan salah satu jenis camilan yang populer pada semua kalangan (Putri, 2021). Selain itu, puding juga merupakan camilan yang disukai banyak orang (Sholatikaningrum *et al.*, 2021). Di masa lampau, puding dibuat dengan menggunakan agar-agar, air, dan gula saja, tetapi dengan seiring perkembangan dunia kuliner, terdapat bermacam-macam puding yang telah divariasikan dengan berbagai bahan (Nursaadah, 2016). Hal ini sesuai dengan tujuan penulis yang ingin menambah wawasan kepada peserta Desa Wisata Kranggan tentang pengolahan camilan yaitu puding dari bahan dasar labu Siam, bahwa bukan hanya dapat dijadikan sayuran, melainkan dapat diolah menjadi camilan, khususnya Puding Labu Siam kepada Desa Wisata Kranggan. Berikut adalah gambar situasi Desa Wisata Kranggan:

Gambar 1
Warga Desa Wisata Kranggan Membuat Kue Kembang Goyang



Gambar 2
Opak yang Dikeringkan



Gambar 3
Keripik Singkong yang Dikeringkan



Gambar 4
Desa Wisata Kranggan Menjual Camilan



Gambar 5
Homestay



B. Permasalahan Mitra

Desa Wisata Kranggan membuat makanan camilan khas Kranggan, yaitu seperti kue kembang goyang, opak, dan keripik singkong. Tetapi, camilan yang diproduksi masih sangat terbatas. Dalam kesempatan ini, warga desa bisa mendapatkan lebih banyak ilmu pengetahuan mengenai mengenai variasi produk camilan dari bahan dasar labu Siam, khususnya Puding Labu Siam yang disalurkan melalui pelatihan ini.

Para peserta Desa Wisata Kranggan yang mengikuti pelatihan ini juga diharapkan untuk berminat mempelajari labu Siam sebagai bahan dasar puding dengan tujuan menambah pengetahuan, keterampilan serta kreativitas.